



SNOR
~



@klikklakfotografie

VOORWOORD

Koken is voor mij één grote ontdekkingsreis—proeven, mixen, en iets nieuws creëren. Precies wat ik doe als ik kunst maak. Ik vind koken en kunst maken dan ook heel dicht bij elkaar liggen. Als illustrator speel ik dagelijks met kleur, vorm en balans, en in de keuken ervaar ik diezelfde vrijheid.

Vorig jaar maakte ik het boek *Maak Soep* en ik werd daar zo vrolijk van. Helemaal toen het genomineerd werd voor de Gourmand Cookbook Award. Dat smaakte naar meer! Dus maakte ik dit boek over salades. Want ik ben gek op salades! Ze zijn eindeloos veelzijdig: je kunt er alle kleuren, smaken en texturen bij doen en het ziet er altijd als een kunstwerk uit.

Ik heb per seizoen verschillende recepten getekend, zodat je het hele jaar door kunt genieten van de beste smaken van dat moment. Maar laat je niet beperken door de ingrediënten die ik heb getekend, doe wat jij wilt en maak er een kunstwerk van, met je eigen handtekening. Want net als in de kunst geldt in de keuken: er is geen goed of fout, alleen een wereld vol mogelijkheden.

Maak Salade is geen standaard kookboek—het is een uitnodiging om creatief te zijn in de keuken. Heel veel plezier!

Caroline Ellerbeck

INHOUD

Alle recepten zijn voor 4 personen
tenzij anders aangegeven

Voorwoord 03

LENTESALADES

Bulgursalade	10
Broccolisalade	12
Bloemkoolsalade	14
Caprese met ansjoviscroutons	16
Niçoisesalade	18
Noedelsalade	20
Bloemkoolsalade	22
Frisse doperwtensalade	24
Bleekselderijsalade	26
Wilde-spinaziesalade	28
Garnalensalade	30
Groene aspergesalade	32
Bloemkoolsalade	34
Pokebowlsalade	36

ZOMERSALADES

Geitenkaassalade	42
Perziksalade	44
Aardappel-sperziebonensalade	46
Mexicaanse salade	48
Kikkererwtensalade	50
Meloensalade	52
Parelcouscous	54
Groene pastasalade	56
Aardappelsalade	58
Gegrilde groentensalade	60
Sperziebonensalade	62
Linzensalade	64



HERFSTSALADES

Ceasarsalade	66
Frisse fruitsalade	68
Griekse salade	70
Pastasalade	76
Bietjes en makreelsalade	78
Pompoen- en halloumisalade	80
Groentensalade	82
Spinaziesalade	84
Waldorfsalade	86
Midden-Oosterse bulgursalade	88
Bietensalade	90

WINTERSALADES

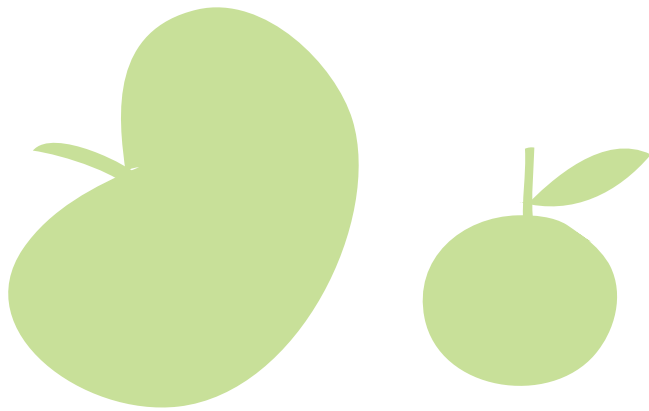
Witlofsalade	96
Spruitjessalade	98
Kikkererwtensalade	100
Roodlofsalade	102
Winterse fruitsalade	104
Linzensalade	106
Quinoasalade	108
Botersla	110
Pompoensalade	112
Rodekoolsalade	114
Wilderijstsalade	116

TOPPINGS

Deegwaar	120
Smeersels	122
Toppings	124
Extra's	126

LENTE

SALADES





ASPERGES SPINAZIE

RADIJZEN LENTE-UIEN

VELDSLAMUNT

BROCCOLI

ARTISJOKKEN

AARDBEIEN

RABARBER KERSEN

APPELS PEREN



BULGUR SALADE

200 g bulgur, 1 komkommer, 1 rode paprika,
1 tomaat, ½ rode ui, handvol bladpeterselie,
1 teen knoflook, sap van 1 citroen,
2 el olijfolie, zout en peper

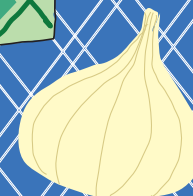
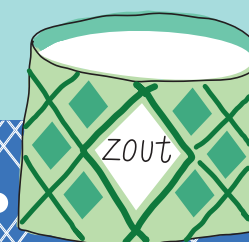
Kook de bulgur volgens de aanwijzingen op de
verpakking. Snijd de groenten en peterselie in
kleine stukjes. Meng de bulgur met de groenten
en peterselie.

Rasp de knoflook fijn en meng met het citroensap
en de olijfolie tot een dressing. Schenk over de
bulgursalade en laat even intrekken. Breng de
salade op smaak met zout en peper.



10

11

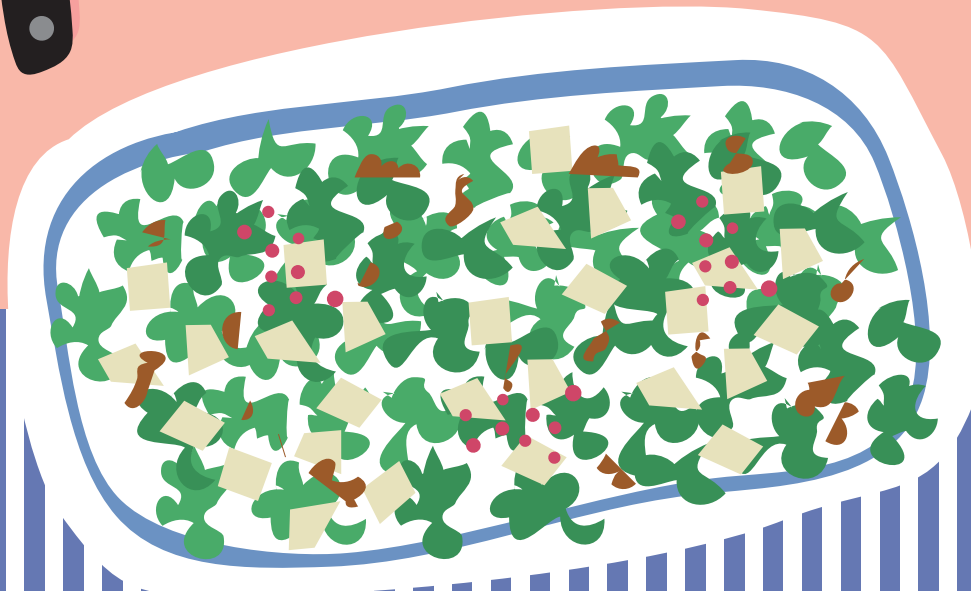
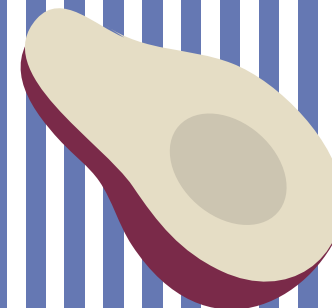
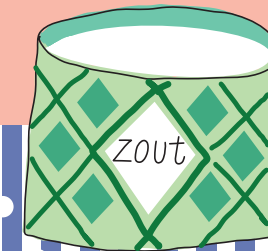


BROCCOLI SALADE

**1 stronk broccoli, 1 groene appel, 1 avocado,
handvol bieslook, 2 el mayonaise,
2 el Griekse yoghurt, handvol pecannoten,
1 tl roze peperkorrels, zout**

Snijd de broccoli in kleine roosjes. Snijd de
appel en avocado in kleine blokjes en snijd de
bieslook fijn.

Meng de broccoli, appel, avocado en bieslook met
de mayonaise en yoghurt en breng op smaak met
zout. Hak de pecannoten grof en bestrooi de
salade met de pecannoten en roze peperkorrels.



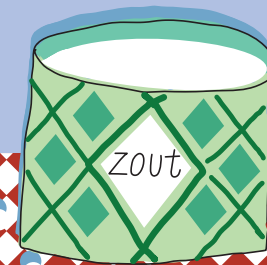
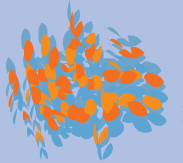
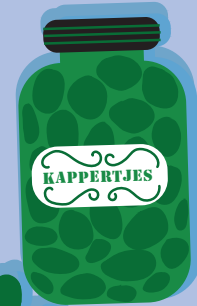
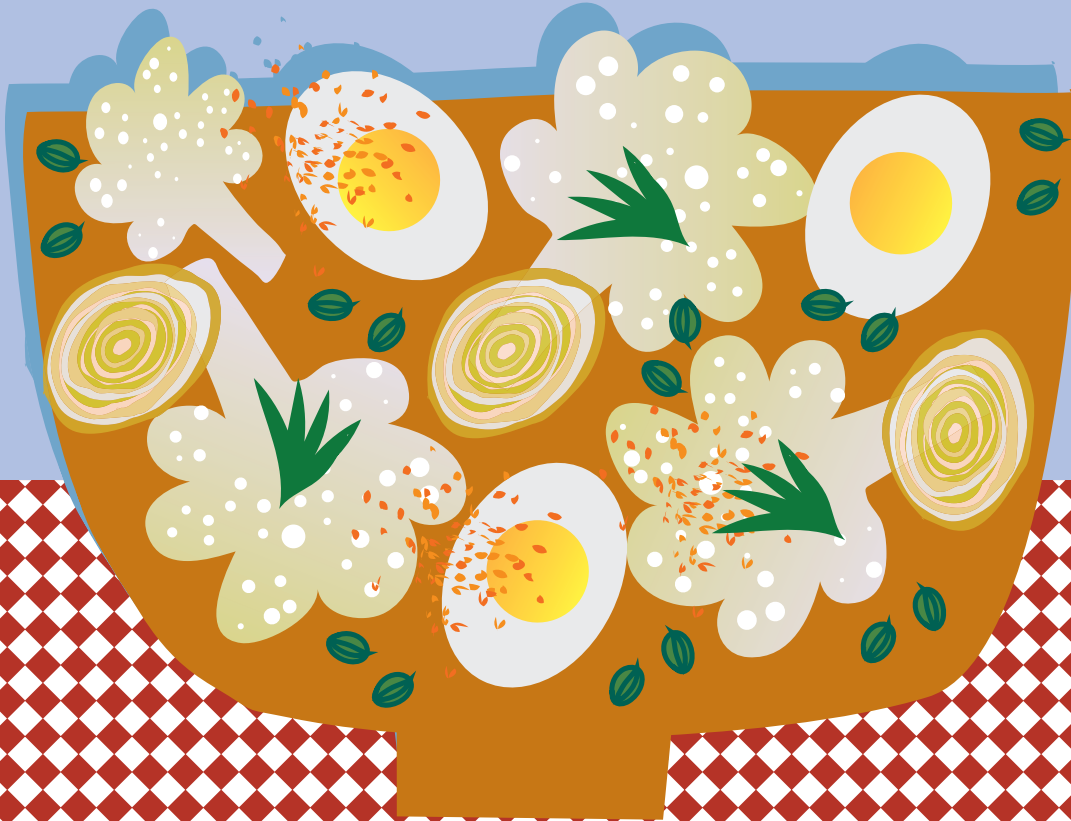
BLOEMKOO SALADE

MET KERRIEDRESSING

**½ bloemkool, 4 eieren, 1 rode ui,
handvol bladpeterselie, 2 el kappertjes,
4 el mayonaise, 1 tl kerriepoeder,
1 el citroensap, zout en peper**

Snijd de bloemkool in kleine roosjes en stoom ze kort of laat ze rauw. Kook de eieren hard en snijd ze in parten. Snijd de rode ui en de peterselie fijn. Meng de bloemkool met de eieren, rode ui, kappertjes en peterselie.

Meng de mayonaise, het kerriepoeder en het citroensap en breng op smaak met zout en peper. Roer de dressing door de salade.





CAPRESE

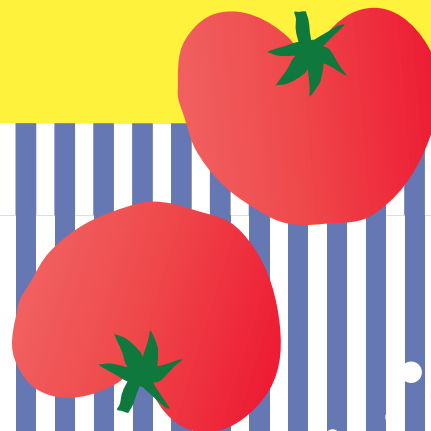
MET ANSJOVISCROUTONS

8 tomaten, 1 bol mozzarella, handvol basilicumblaadjes, 2 el olijfolie + extra om in te bakken, 1 el zwarte balsamicoazijn, 2 tenen knoflook, 6 ansjovisfilets*, sneden brood, zout en peper

Snijd de tomaten en mozzarella in stukjes en meng in een kom. Voeg de basilicumblaadjes toe. Meng de olijfolie en balsamicoazijn en breng op smaak met zout en peper.

Snijd de knoflook en de ansjovisfilets fijn. Snijd het brood in kleine stukjes en bak ze in een pan met een scheutje olijfolie. Voeg de knoflook en ansjovis toe en bak nog even. Laat de croutons afkoelen en strooi over de salade.

*Liever geen ansjovis? Bak het brood dan alleen met de teentjes knoflook en voeg wat extra zout toe.



NIÇOISE SALADE

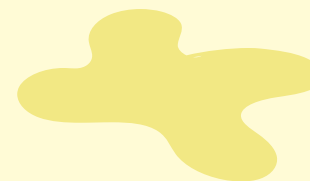
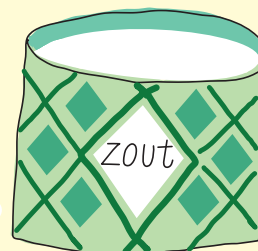
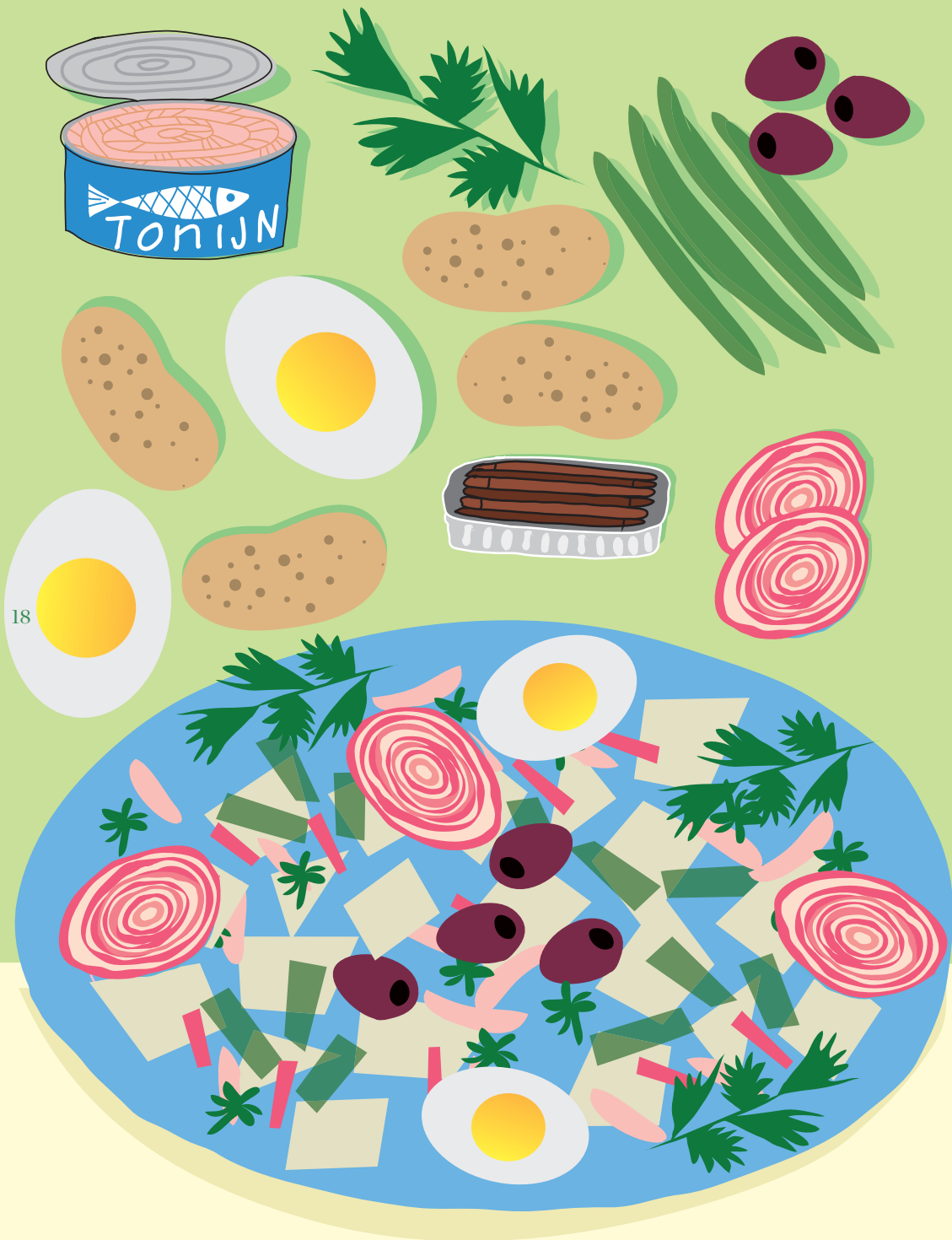
**4 aardappelen, 200 g sperziebonen,
1 rode ui, 4 eieren, handvol bladpeterselie,
100 g zwarte olijven, 140 g tonijn* uit blik
op olie, 2 el olijfolie, 1 el rodevijnazijn,
1 tl dijonmosterd, zout en peper**

Zet de aardappelen onder water in een pan en breng aan de kook. Kook in 20-30 minuten gaar. Maak de sperziebonen schoon en kook de laatste 10 minuten mee. Giet af en spoel af onder koud stromend water.

Snijd de gekookte aardappelen in kleine blokjes. Snijd de rode ui en peterselie fijn. Meng de aardappelen, sperziebonen, rode ui, peterselie, olijven en tonijn in een kom. Voeg de olijfolie, rodevijnazijn, dijonmosterd en wat zout en peper toe en meng goed.

Kook de eieren hard en snijd in parten. Garneer de salade met de eieren.

* Je kunt de tonijn ook weglaten en in plaats daarvan wat verse of gedroogde tomaten toevoegen.





20

NOEDEL SALADE

MET MANGO EN CASHEWNOTEN

200 g noedels, 1 wortel, 1 komkommer,
1 rode peper, 1 mango, 2 handjes cashew-
noten, 200 g taugé, 1 cm gember, sap van
1 limoen, 2 el sesamololie, 2 el sojasaus,
handvol korianderblaadjes

Kook de noedels volgens de aanwijzingen op de verpakking. Snijd de wortel en komkommer in heel fijne reepjes (julienne). Snijd de rode peper fijn, snijd de mango in kleine blokjes en hak de cashewnoten grof. Meng de wortel, komkommer, rode peper, mango, cashewnoten en taugé door de warme noedels.

Rasp de gember met een fijne rasp. Meng met limoensap, de sesamololie en de sojasaus tot een dressing. Meng de dressing door de salade. Garneer met de koriander.



21

BLOEMKOO SALADE

MET ZEEKRAAL

**½ bloemkool, 2 avocado's, 50 g zeekraal,
1 teen knoflook, 2 el mayonaise, 1 el
citroensap, handje gemengde sla, zout
en peper**

Snijd de bloemkool in roosjes. Kook de
bloemkoolroosjes in 5-7 minuten beetgaar.

Snijd de avocado's in blokjes. Spoel de zeekraal
af en laat goed uitlekken. Snijd de knoflook fijn.

Meng de yoghurt, mayonaise, knoflook, het
citroensap en wat zout en peper tot een dressing.

Meng de gemengde sla met de gekookte
bloemkool, avocado, zeekraal en de dressing.

